

# Mersin Limonlu Humus

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

5 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 13/10

Mersin limonlu humus, nohut ezmesine daha belirgin narenciye ferahlığı vererek Akdeniz meze masasına canlılık katıyor. Bölgesel bir yorumdur.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Nohut, tahin, limon suyu ve sarımsak çekin.
2. Kavanoz zeytinyağı ile açın.
3. Humusu tabağa yayıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Nohudu kabuklarından mümkün olduğunca ayırmak daha pürüzsüz sonuç verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı ve sumak serpip 10 dakika ile servis edin.

## Alerjenler

Susam